Size: 19.685" x 17.5"

ERGO® 3-CUP CHOPPER
PICADOR DE 3 TAZAS

Customer *Care* Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Mexico
01-800 714-2503

Accessories/Parts
(USA / Canada)
Accesorios/Partes
(EE.UU / Canadá)
1-800-738-0245

For **online customer service** and to **register** your product, go to **www.prodprotect.com/applica**





MODELS/MODELOS
❍ EHC650
❍ EHC650B

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

❍ Read all instructions.
❍ To protect against risk of electric shock, do not immerse base, cord or plug in water or other liquid.
❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
❍ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
❍ Avoid contacting moving parts.
❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been dropped, or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
❍ The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
❍ Do not use outdoors.
❍ Do not let cord hang over edge of table or counter.
❍ The blade is sharp. Handle carefully.
❍ Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
❍ To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
❍ Be certain lid is locked securely in place before operating appliance.
❍ Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
❍ Do not use this appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

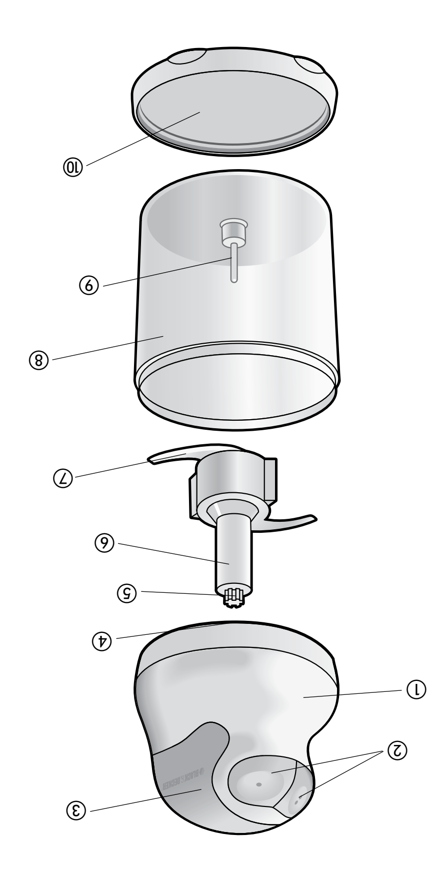
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **Chopper top**
2. **Pulse mode: HIGH/LOW buttons**
3. **Soft-grip surface**
4. **Daisy notch (not shown)**
5. **Daisy tab**
6. **Shaft**
†7. **Cutting blade (Part# 175450-00)**
†8. **3-cup bowl (Part# 175449-01)**
9. **Post**
†10. **Slip-resistant base (Part# 175451-00)**

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

- Before using for the first time, wash the bowl and cutting blade in warm, sudsy water and dry thoroughly. Both of these parts and the slip-resistant base/lid are dishwasher-safe. Wipe the chopper top with a damp cloth and dry. Do not immerse the chopper top in water.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

Note: Do not operate the appliance when empty. This appliance is intended for processing small quantities of food. It is not intended to prepare large quantities of food at one time. This product has a pulse action feature. Avoid running the motor for more than 1 minute continuously.

Warning: Do NOT place chopper bowl or lid in a microwave oven. They are not microwave-safe.

ASSEMBLING THE CHOPPER

A

1. To assemble, press the slip-resistant base/lid onto the bottom of the bowl. This slip-resistant base MUST be in place before operating the chopper **(A)**.
2. Carefully slide the cutting blade down over the post without touching the blade as it is extremely sharp. You may have to turn the blade slightly by rotating the shaft until it falls into place.
3. Place the chopper top over the bowl so that the daisy notch fits over the daisy tab of the cutting blade shaft.

CHOPPING/MINCING

1. This chopper has a 3-cup (720 ml) dry food capacity and 1¼ cup (300 ml) liquid food capacity. Do not fill above the MAX liquid line for liquid foods. Some foods process best with smaller amounts (see CHOPPING GUIDE). Larger amounts should be processed in small batches.
2. Plug in the unit.
3. Rest your hand comfortably over the soft-grip surface of the chopper top so that your fingers extend over the pulse HIGH/LOW button area.
4. Press and hold the button with 2 dots (HIGH) or the button with 1 dot (LOW). Pulse for a few seconds at a time. Be careful not to overprocess. The longer you pulse, the finer the texture. For coarsely chopped foods, use LOW and pulse for shorter times.
5. When you release the pulse button, the operation will stop. Be sure the blade stops spinning before removing the chopper top. Unplug the unit. Grasp the shaft, twist slightly, and carefully pull the cutting blade straight up without touching the blades. Empty the processed food.
6. You may store extra chopped/minced food directly in the bowl. Just pull the slip-resistant base off the bottom of the bowl, flip it over, and press it onto the top of the bowl to serve as a storage lid **(B)**. Place in the refrigerator.

B

CHOPPING GUIDE

FOOD	PREPARATION TIPS
Bread	Use up to 3 slices at a time. Break each slice into quarters. Makes about 1½ cups (360 ml).
Carrots/Celery	Cut into ¾" (1.91 cm) lengths. Use up to 2 cups (480 ml) carrots or 3 cups (720 ml) celery at a time.
Chocolate Chips	Use up to ½ cup (120 ml) chips at a time. Process on HIGH for 30 – 50 seconds for fine chopped results.
Eggs — Hard-cooked	Peel; cut into quarters. Use up to 4 eggs at a time.
Garlic/Ginger	Peel; cut ginger into ¾" (1.91 cm) squares. Chop as little as 1 clove/square, or as much as 1 head garlic or 1 cup (240 ml) ginger cubes at a time.
Graham Crackers	Add up to 7 rectangles at a time, broken into quarters. Pulse to crumb. (Makes 1 cup / 240 ml)
Mushrooms	Quarter for best results. Use up to ¾ cup (180 ml) at a time. Pulse to desired texture.
Nuts, Soft (pecans, walnuts)	Add up to 3 cups (720 ml) at a time; less for more coarse texture.
Onions/Green Onions	Peel up to 2 medium diameter) or 3 small (1½"/3.80 cm diameter) onions . Cut each into 6 pieces. For green onions, cut into 1" (2.5 cm) lengths. Use up to 1 cup (240 ml) at a time.
Parsley/Herbs	Wash; dry thoroughly. Add up to 3 cups (720 ml); process about 25 seconds for fine results.
Peppers	Remove seeds. Cut into ½" (1.27 cm) pieces. Add up to 1 cup (240 ml). Peppers process quickly.

Tips

- Want a vinaigrette to perk up vegetables or salad? Just combine olive oil, vinegar and herbs of your choice in the bowl and pulse to blend. Be sure not to exceed the MAX liquid level.
- To pureé a cooked vegetable or fruit for a garnish over meat, add up to 2 cups of the food to the bowl and process until smooth.
- For quick homemade baby food, process up to 1 cup diced, cooked meat/ poultry, cooked vegetables, or cooked or raw fruit. Add a little gravy, broth, or milk to make the baby food smoother.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Wash the bowl, cutting blade and slip-resistant base/lid immediately after use, either in warm, soapy water or in the dishwasher — top rack only.
2. Wipe the chopper top with a damp cloth or sponge; then dry. Do not immerse in liquid.
3. Since the cutting blade is extremely sharp, handle very carefully and store it in the unit.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

 is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

150 W 120 V ~ 60 Hz

Applica
Applica Consumer Products, Inc.

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por / Imported by:
APPLICA AMERICAS, INC.
Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:
APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900
Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Printed on recycled paper.
Impreso en papel reciclado.

R12009/4-14-84E/S

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- ❍ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❍ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la base, el cable, o el enchufe, en agua ni en ningún otro liquido.
- ❍ Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❍ Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y antes de instalar o retirar los accesorios.
- ❍ Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- ❍ No se puede utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento, que se haya caído al suelo o que esté dañado. Por favor devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para toda revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico necesario. O se puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- ❍ El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante presenta el riesgo de incendio, choque eléctrico o de lesiones personales.
- ❍ El aparato no se puede utilizar a la intemperie.
- ❍ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- ❍ La cuchilla tiene filo y se debe manejar con prudencia.
- ❍ Mientras uno pica los alimentos, las manos y los utensilios se deben mantener alejados de la cuchilla a fin de reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o de ocasionar daño al aparato. Se puede utilizar utensilios de raspar solamente cuando el aparato está apagado.
- ❍ Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale la cuchilla sobre la base sin antes haber colocado el recipiente en su lugar correctamente.
- ❍ Asegúrese que la tapa esté bien cerrada antes de hacer funcioner el aparato.
- ❍ No trate de alterar el mecanismo de cierre.
- ❍ Utilice este aparato únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)

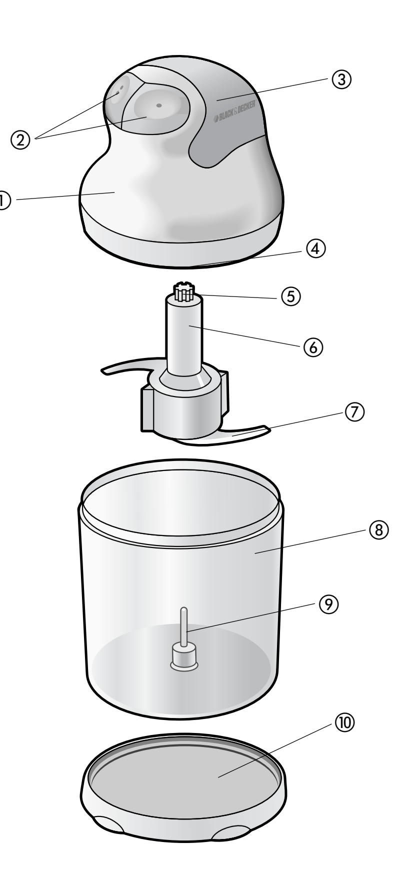
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. **Cubierta del cortador**
2. **Control de pulso: velocidad alta/baja**
3. **Superficie de textura suave**
4. **Ranura en la cubierta (no mostrado)**
5. **Vástago de la cuchilla**
6. **Vástago**
7. **Cuchilla**
8. **Recipiente de 3 tazas**
9. **Post**
10. **Tapa antideslizante**

Como Usar

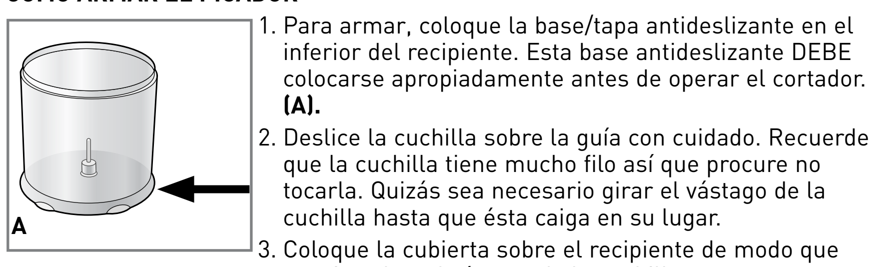
Este aparato es solamente para uso doméstico.

- Antes de usar por primera vez, lave el recipiente y la cuchilla en agua caliente con jabón y séquelos bien. Estas partes como también la base/tapa pueden lavarse en la máquina lavaplatos. Limpie la cubierta de la unidad con un paño humedecido. No la introduzca en la máquina lavaplatos.

Nota: No opere la unidad cuando esté vacia. Esta unidad ha sido diseñada para procesar alimentos en pocas cantidades. No tiene como propósito preparar alimentos en grandes cantidades a la vez. Este producto tiene como una característica un control de pulso. Evite el uso del motor por más de 1 minuto.

Precaucion: Tanto el recipiente del cortador como la tapa NUNCA DEBEN introducirse dentro de un horno de microondas.

COMO ARMAR EL PICADOR



1. Para armar, coloque la base/tapa antideslizante en el inferior del recipiente. Esta base antideslizante DEBE colocarse apropiadamente antes de operar el cortador. **(A).**
2. Deslice la cuchilla sobre la guía con cuidado. Recuerde que la cuchilla tiene mucho filo así que procure no tocarla. Quizás sea necesario girar el vástago de la cuchilla hasta que ésta caiga en su lugar.
3. Coloque la cubierta sobre el recipiente de modo que encaje sobre el vástago de la cuchilla.

FUNCIÓN DE CORTE/PICADO

1. Esta unidad tiene capacidad para 720 ml (3 tazas) de alimentos secos y 300 ml (1¼ taza) de alimentos líquidos. No sobre pase el nivel de llenado MAX con alimentos líquidos. Algunos alimentos resultan mejor procesados en cantidades pequeñas. (Consulte la GUÍA PARA PICAR) Las cantidades grandes deben ser procesadas en tandas pequeñas.
2. Coloque la cubierta sobre el recipiente y enchufe la unidad.
3. Descanse la mano cómodamente sobre la superficie suave de la cubierta del cortador de modo que los dedos se extiendan sobre el área del control de pulso.
4. Oprima y sostenga el botón que tiene dos puntos (alto) o el botón que tiene un punto (bajo). Entre más se procesan los alimentos con el control de pulso, más fina es la textura. Para que los alimentos resulten más gruesos use la velocidad baja o el control de pulso o a intervalos cortos.
5. Una vez que se suelta el botón de pulso, finaliza la operación. Asegúrese que la cuchilla pare por completo antes de retirar la cubierta. Desconecte la unidad. Sujete el vastago, gírelo un poco y retire la cuchilla con mucho cuidado deslizándola hacia arriba. Vacíe los alimentos procesados.



6. Los alimentos sobrantes pueden almacenarse y mantenerse frescos en el mismo recipiente del cortador. Retire la base antideslizante del inferior de la unidad, y úsela para tapar el recipiente **(B).** Coloque el recipiente en el refrigerador.

GUÍA PARA PICAR

ALIMENTO	CONSEJOS DE PREPARACION
Pan	Use hasta 3 rebanadas a la vez. Cuartee cada rebanada de pan. Da aproximadamente 360 ml (1½ tazas).
Zanahorias/apio	Corte en tiras de 1,91 cm (¾"). Use hasta 480 ml (2 tazas) de zanahoria cortada o 720 ml (3 tazas) de apio.
Chocolate	Use hasta 120 ml (½ taza) de chocolate partido en pedazos pequeños. Procese a para cocinar velocidad alta solamente de 30 – 50 segundos para obtener resultados de textura fina.
Huevos cocidos	Descascárelos y pártalo en cuatro partes. Procese hasta 4.
Ajo/jengibre	Pele. Corte el jengibre en cuadritos de 1,91 cm (¾"). Pique de 1 diente/cuadrito hasta 1 cabeza de ajo o 240 ml (una taza) de jengibre.
Galletas Graham	Agregue hasta 7 rectángulos cuarteados. Pulse para migar. (Da 240 ml / 1 taza)
Champiñones	Para mejor resultado pártalos en cuatro. Procese hasta 180 ml (¾ de taza) usando el control de pulso hasta adquirir la textura deseada.
Nueces suaves (pecanas, nogal)	Agregue hasta 720 ml (3 tazas) a la vez; menos para textura gruesa.
Cebollas/ cebollinos	Pele hasta 2 cebollas medianas con diámetro de 5 cm (2") o 3 pequeñas de 3,80 cm (1½"). Corte cada una en 6 pedazos. Corte los cebollinos en tiras de 2,5 cm (1"). Use hasta 240 ml (1 taza).
Perejil/hierbas	Lave y seque bien. Agregue hasta 720 ml (3 tazas) y procese 25 segundos para textura fina.
Pimientos	Quite las semillas. Parta en pedazos de 1,27 cm (½"). Agregue hasta 240 ml (1 taza). Los pimientos se procesan rápido.

Consejos

- ¿Le gustaría una vinagreta para sazonar vegetales o ensalada? Simplemente combine en el recipiente aceite de oliva, vinagre y hierbas al gusto y use el control de pulso para procesar. Asegúrese de no sobrepasar el nivel MAX para líquidos.
- Para deshacer vegetales cocinados o fruta para aderezar carne, agregue hasta 2 taza de los alimentos al recipiente con una cucharada de líquido para cocinar y procese hasta quedar suave la mezcla.
- Los alimentos para bebé hechos en casa pueden prepararse de forma rápida. Procese hasta 1 taza de carne o pollo ya cocinado, vegetales o fruta cocida o fresca. Agregue 2 cucharadas de jugo de carne, consomé o leche para que la comida resulte más suave.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

1. Lave el recipiente, la cuchilla y la base/tapa antideslizante inmediatamente después de cada uso, ya sea en agua tibia con jabón o en la bandeja superior (únicamente) de la máquina lavaplatos.
2. Limpie la cubierta de la unidad con un paño humedecido o con una esponja. No la sumerja en ningún líquido.
3. Ya que la cuchilla es sumamente afilada, guárdela dentro de la unidad.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail com.mx

Argentina
SERVICIO TECNICO CENTRAL ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 - 8999
011 - 4545 - 4700
011 – 4545 – 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile
MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com